



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 11/10/2018 13:22:27

+ Información en la web: scu.ugr.es

Menú Comedor (PTS)



## Información de los platos

LUNES, 15 DE OCTUBRE DE 2018

### MENÚ 1

Denominación	Alérgenos
<b>Sopa de mi pueblo</b>	Apio
Familia	Técnica culinaria
Sopas	Plato: Primero Cocción
Ingredientes	

Acelgas  
Cebollas  
Puerros  
Zanahorias  
Habas baby  
Cerdo, paleta sin hueso  
Huesos de jamón  
Aceite de oliva  
Fideos  
Caldo blanco de ave (elaboracion propia) \*

\* Pollo, caparzones Huesos de canilla Huesos de jamón Puerros Zanahorias Cebollas Apio Ajos Sal Agua

Denominación	Alérgenos
<b>Filete de cerdo a la parrilla</b>	
Familia	Técnica culinaria
Carnes	Plato: Segundo Plancha
Ingredientes	

Ajos  
Cerdo, lomo  
Sal  
Aceite de oliva  
Aceite de girasol  
Perejil

#### Información adicional

(\*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



UNIVERSIDAD  
DE GRANADA

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 11/10/2018 13:22:27

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	360
Proteínas (g)	14
Hidratos carbono (g)	1,56
IG (g)	0
Fibra (g)	0,06
Grasas (g)	32,9
AGS (g)	10,2
AGM (g)	14,8
AGP (g)	5,26
Colesterol (mg)	59,6

#### Minerales

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

#### Denominación

**Patatas a la española y huevo frito**

#### Alérgenos

Huevos Sulfitos

#### Familia

Patatas

#### Técnica culinaria

Plato: Acompañamiento Fritura

#### Ingredientes

Patatas  
Huevos de gallina  
Sal  
Aceite de oliva  
Aceite de girasol

#### Denominación

**Nectarina**

#### Alérgenos

#### Familia

Fruta

#### Técnica culinaria

Plato: Postre fresca

#### Ingredientes

Nectarina

#### Información adicional

(\*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.



**UNIVERSIDAD  
DE GRANADA**

Vicerrectorado de Responsabilidad  
Social, Igualdad e Inclusión

Actualizado 11/10/2018 13:22:27

+ Información en la web: scu.ugr.es

**Menú Comedor (PTS)**



## Información de los platos

### Valor nutricional aproximado (100 g)

#### Energía y macronutrientes

Energía (Kcal)	43
Proteínas (g)	1,4
Hidratos carbono (g)	9
IG (g)	0
Fibra (g)	2,2
Grasas (g)	0,1
AGS (g)	0
AGM (g)	0
AGP (g)	0
Colesterol (mg)	0

#### Minerales

Calcio (mg)	
Hierro (mg)	
Yodo (mg)	
Magnesio (mg)	
Zinc (mg)	
Selenio (mg)	
Sodio (mg)	
Potasio (mg)	
Fósforo (mg)	

Denominación

Alérgenos

**Vino tinto**

Sulfitos

Familia

Técnica culinaria

Bebidas

Plato: Bebida

Ingredientes

Vino tinto

#### Información adicional

(\*) Trazas del alérgeno

- La información alérgica se basa en los datos facilitados por nuestros proveedores, debido a los procesos de elaboración esta puede ser alterada, por lo que, si tiene duda, solicite información al personal de comedores.